





Połędwica wieprzowa w sosie grzybowym

Krucha i bardzo aromatyczna połędwica w sosie. Idealnie pasuje podana z plackami ziemniaczanymi.

 Czas na High: 6 godzin

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 600 g połędwicy wieprzowej
- 5 cebulek szalotek
- 350 g grzybów świeżych lub mrożonych
- 100 g masła
- 200 ml śmietany 20%
- 300 ml bulionu warzywnego
- Pęczek natki pietruszki



Wykonanie:

Szalotkę przesmaż na maśle, dodaj grzyby i pozostaw na ogniu na ok. 10 min.

Pokrojoną połędwicę włóż do naczynia Crock-Pot, a następnie dodaj do niej grzyby i szalotkę.

Wszystko zalej bulionem i śmietaną.

Przykryj pokrywką i ustaw poziom HIGH na 6 godzin.

Przed podaniem dopraw solą, pieprzem i świeżą natką pietruszki.

Podawaj np. z plackami ziemniaczanymi.